



American Gourmet Série 600

Guide d'utilisation du produit Modèle 10301567

Outils requis pour l'assemblage :

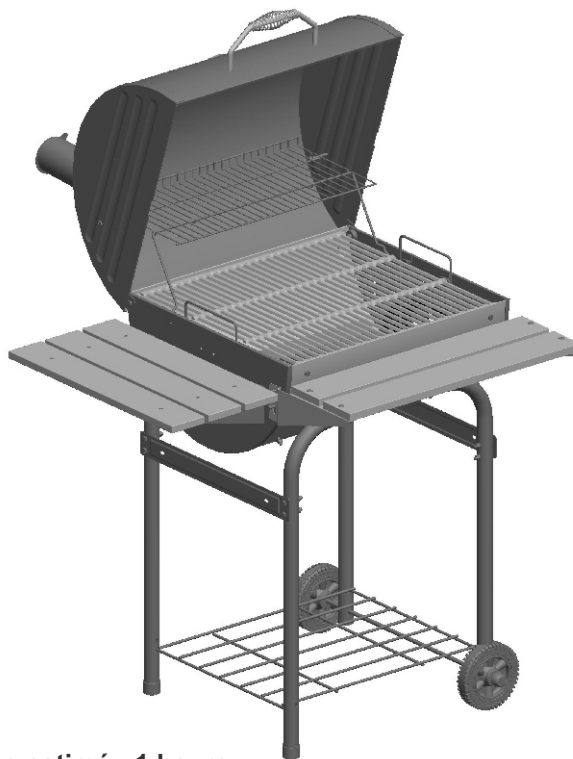
Tournevis cruciforme
Tournevis à lame plate
Deux clés réglables
Marteau

IMPORTANT : inscrivez les renseignements relatifs au produit ci-dessous.

Numéro de série _____

Date d'achat _____

Temps d'assemblage estimé : 1 heure



POUR USAGE EN MILIEU EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.



ATTENTION :

Lisez et respectez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et les directives d'emploi et d'entretien avant d'essayer d'assembler cet appareil ou de l'utiliser pour la cuisson.

INSTALLATEUR / ASSEMBLEUR :

Vous devez laisser le présent manuel au client.

CLIENT :

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.



AVERTISSEMENT :

DANGER DE MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon de bois à l'intérieur peut causer la mort. Cela dégage du monoxyde de carbone, qui est un gaz inodore. **NE BRÛLEZ JAMAIS** de charbon à l'intérieur d'une maison, d'un véhicule ou d'une tente.



AVERTISSEMENT :

Omettre de suivre toutes les instructions du fabricant pourrait causer des blessures graves ou des dommages matériels.



ATTENTION :

Certaines pièces peuvent présenter des bords coupants particulièrement lorsque cela est mentionné dans le manuel. Portez des gants de protection au besoin.



ATTENTION :

CET APPAREIL EST LOURD! NE PAS essayer de l'assembler sans aide.

Les marques de commerce suivantes sont déposées par W.C. Bradley Co. auprès de l'U.S. Patent and Trademark Office : Caldera®; Charcoal2Go®; Char-Broil®; America's Legendary Barbecue Company®; American Gourmet®; Bandera®; Brush Hawk®; CB 940®; Char-Diamonds®; Char-Broil Charcoal/Gas®; Everybody Grills®; Everybody Outside®; FastStar®; Grill 2 Go®; Grill 2 Go® Express®; Grill Lovers®; Infrared Grilling That's All About U®; Keepers of the Flame®; New Braunfels Smoker Company®; Patio Bistro®; Patio Caddy®; Patio Kitchen®; Pro-Sear®; RED®; Quantum®; Santa Fe®; Sear and Grill®; Sierra®; Signature Series®; Sure2Burn®; The Big Easy®; Trentino®; U®; Wild West Tradition®; ainsi que les marques suivantes :



AUTO-CLEAN™

Les marques de commerce suivantes sont des marques de commerce de W.C. Bradley Co. : Advantage Series™; Auto-Clean™; Chef Tested™; Commercial Series™; Designer Series™; Diamond Flame™; Double Chef™; Fireball™; Firenzy™; FlavorMaster™; Front Avenue™; Grill 2 Go® Advantage™; Hog and Yard Bird™; H2O Smoker™; Infrared. Grilling's Juicy Little Secret™; Incredible Taste. Infalible Results™; Infrared Inside™; Insure™; Let's Grill Something Together™; Lev-Alert™; Longhorn™; Magneto™; Precision Flame™; Quick2Burn™; QuickSet™; Ready When You Are™; Season, Set, And Savor™; Sizzle On The Grill™; Signature Series™; SureFire™; The Minute Grill™; Torchfork™; Universal Grill Parts™; You Bring the Party™. TEC™ est une marque de commerce de Tec Infrared Grills.

Protégé en vertu d'au moins un des brevets américains suivants : 5,421,319; 5,458,309; 5,579,755; 5,996,573; 6,135,104; 6,279,566; 6,331,108; 6,484,900; 6,526,876; 6,595,197; 6,640,799; 6,640,803; 6,729,873; 6,739,473; 6,749,424; 6,792,935; 6,951,213; 7,047,590; 7,516,693; D364,535; D372,637; D373,701; D377,735; D383,035; D397,910; D405,643; D406,005; D406,009; D413,043; D413,229; D414,982; D415,388; D416,164; D416,441; D417,587; D417,588; D422,516; D423,274; D423,876; D428,303; D430,772; D435,396; D436,004; D438,059; D438,060; D438,423; D439,110; D442,505; D443,179; D443,354; D443,464; D447,384; D447,385; D447,909; D448,610; D448,614; D448,615; D448,616; D448,975; D449,492; D450,544; D451,759; D454,028; D454,031; D455,205; D455,206; D456,202; D456,222; D456,223; D457,789; D458,520; D458,760; D458,802; D459,088; D459,148; D459,149; D459,161; D459,163; D459,586; D459,943; D460,312; D460,313; D460,318; D461,359; D465,123; D465,693; D466,307; D466,439; D466,752; D473,414; D474,371; D477,498; D477,501; D477,504; D477,506; D477,746; D478,471; D478,472; D480,914; D491,410; D494,009; D494,413; D498,523; D500,359; D504,048; D530,098; D535,000; Canada : D97,504; D99,355; D102,037; D104,200; D108,377; 2,315,567; France : D010,231; D010,422; D010,590; D010,849; 1,089,646; Corée du Sud : 384,565; Royaume-Uni : 2,099,402. Autres brevets en instance. © W.C. Bradley Company, 2009.

Si vous avez une question quelconque à poser ou si vous avez besoin d'aide au cours de l'assemblage, veuillez composer le 1-800-241-7548. Pour assurer votre entière satisfaction et pour obtenir des services de suivi, enregistrez votre appareil en ligne sur le site

www.charbroil.com/register.

TABLE DES MATIÈRES

Renseignements relatifs à la garantie	1
Symboles de sécurité	2
Préparation à l'utilisation de votre gril	3
Entretien du gril	3
Conseils pour la cuisson.....	4-5
Garantie limitée.....	6
Nomenclature/Schéma des pièces	7
Assemblage.....	8-14
Nomenclature des pièces de quincaillerie	15
Fiche d'enregistrement	16

Ce manuel d'instructions renferme des renseignements importants pour vous aider à assembler l'appareil correctement et à l'utiliser en toute sécurité.

Appliquez toutes les mises en garde et instructions lorsque vous utilisez l'appareil.

Symboles de sécurité

Vous trouverez ci-dessous une explication de la signification de chaque symbole. Lisez et respectez toutes les consignes qui apparaissent partout dans le présent guide.



DANGER : indique une situation extrêmement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



AVERTISSEMENT : indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



ATTENTION : indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique à risque qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures mineures ou modérément graves.



LE FAIT DE NE PAS LIRE ET RESPECTER LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES, DES DOMMAGES MATÉRIELS OU LES DEUX.



- La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Tenez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.
- Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil.
- Ne déplacez pas cet appareil pendant son fonctionnement.
- Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.



PROPOSITION 65 DE CALIFORNIE

1. Les sous-produits de combustion libérés lors de l'utilisation de ce produit sont reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.
2. Ce produit contient des produits chimiques, y compris du plomb et des composés au plomb, reconnus dans l'État de Californie comme étant susceptibles de causer le cancer, des anomalies congénitales, ou autres dangers relatifs à la reproduction.

Lavez-vous les mains après avoir manipulé cet appareil.



Les surfaces peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation de l'appareil. Portez des gants de cuisine pour vous protéger contre les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou près des surfaces combustibles telles que les terrasses en bois, les feuilles et les herbes sèches, les parements en vinyle ou en bois, etc.

CONSULTEZ LE MANUEL DU PROPRIÉTAIRE POUR PRENDRE CONNAISSANCE DES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES.



Pour utilisation domestique uniquement. Ne pas utiliser à des fins commerciales.

PRÉPARATIFS POUR UTILISER LE GRIL

Avant de faire la cuisson avec votre grill, suivez les étapes que voici pour traiter le fini du grill et apprêter l'acier à l'intérieur. Si ces étapes de préparation ne sont pas suivies de façon appropriée, le fini de votre grill peut être endommagé et un goût métallique peut imprégner les premiers aliments préparés dans le grill.

- Badigeonnez toutes les surfaces intérieures y compris les grilles de cuisson et les grilles de foyer avec de l'huile de cuisson végétale.
- Allumez un petit feu sur le panier à braise en veillant à ne pas mettre le charbon contre les parois du grill.
- Fermez le couvercle et ouvrez les registres à papillon environ au quart. Laissez ce feu brûler pendant au moins deux heures. Commencez à augmenter la température en ouvrant les registres à papillon à moitié et en ajoutant davantage de charbon. Votre grill est maintenant prêt à l'usage.

De la rouille peut se produire à l'intérieur de votre grill. Protégez les surfaces intérieures de votre grill en continuant de les enduire d'une légère couche d'huile végétale. Les surfaces extérieures du grill peuvent nécessiter une retouche de temps en temps. Nous vous recommandons d'utiliser une peinture noire à pulvériser à température élevée disponible en magasin. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DU GRIL!**

CUISSON SUR LE GRIL

Le charbon est recommandé, mais le bois ou une combinaison de charbon et de bois peut aussi être utilisé comme source de carburant pour le grill, la source de combustible devant être placée et allumée sur le panier à braise. N'allumez pas un feu trop grand. Nous recommandons de faire partir le feu avec au maximum 4 livres de charbon (environ 60 briquettes) et d'ajouter plus de charbon au cours de la cuisson. Après avoir laissé le feu baisser, placez la grille de cuisson dans le grill. Le fait de ne pas lire et respecter les instructions pour allumer le charbon peut entraîner de graves blessures, des dommages matériels ou les deux.

ENTRETIEN DU GRIL

La fréquence à laquelle il faut nettoyer le grill dépend de l'usage qu'on en fait. Assurez-vous que le charbon est entièrement éteint avant de nettoyer l'intérieur de l'appareil. Rincez l'intérieur à grande eau et laissez sécher à l'air libre avant d'utiliser le grill de nouveau. Essuyez l'intérieur de l'appareil avec des serviettes en étoffe ou en papier.

Une fois que la cuisson est terminée et que l'appareil a suffisamment refroidi, nettoyez toutes les cendres restantes. Elles absorbent l'humidité, ce qui mène prématurément à la détérioration et à la corrosion de l'appareil. Enduisez de façon périodique les surfaces intérieures de l'appareil avec de l'huile végétale, ce qui contribuera à le protéger. Vous devez également réappliquer à l'occasion une couche de peinture sur l'extérieur. Il est recommandé d'utiliser une peinture noire à pulvériser résistante à une haute température. **NE PEINTUREZ JAMAIS L'INTÉRIEUR DE L'APPAREIL.**

Surface de cuisson : si une brosse avec soies est employée pour nettoyer les surfaces de cuisson du grill, assurez-vous qu'aucune soie ne reste sur les surfaces de cuisson. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsqu'elles sont encore chaudes.

	AVERTISSEMENT	
• La plupart des surfaces de cet appareil deviennent chaudes pendant l'utilisation. Soyez extrêmement prudent. Tenez les autres personnes à l'écart de l'appareil. Portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures. • Tenez les enfants et les animaux de compagnie à l'écart de l'appareil. • Ne remplacez jamais l'allume-feu liquide par de l'essence, du kérosène ou de l'alcool. Dans certains États, l'usage d'allume-feu liquide est interdit par la loi. Dans un tel cas, les allume-feu à base de cubes de paraffine peuvent être utilisés à la place de l'allume-feu liquide. N'utilisez jamais d'allume-feu liquide avec un allume-feu électrique.		

CONSEILS POUR LA CUISSON

Comment allumer votre feu

- 1.) Empilez les briquettes de charbon ou le bois en forme de pyramide sur le dessus de la grille de charbon ou du panier à braise. Nous recommandons d'utiliser 4 livres de charbon (environ 50 à 60 briquettes) pour allumer votre feu et d'en ajouter d'autres au besoin.
- 2.) Si vous utilisez un allume-feu liquide, saturez les briquettes de charbon et laissez-les s'imprégner pendant environ 5 minutes. Si vous utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou tout autre type d'allume-feu, allumez votre feu conformément aux instructions du fabricant.
- 3.) Après avoir laissé l'allume-feu liquide bien s'imprégner, allumez la pile de briquettes à plusieurs endroits afin qu'elle brûle de façon uniforme. ***Le couvercle du gril doit toujours être ouvert lorsque vous allumez votre gril.***
Laissez le couvercle ouvert jusqu'à ce que les briquettes soient complètement allumées. Si cela n'est pas fait, les vapeurs de l'allume-feu liquide pourraient être emprisonnées dans le gril et produire un embrasement éclair lors de l'ouverture du couvercle.
- 4.) N'ajoutez jamais d'allume-feu liquide sur des briquettes chaudes; le retour de flamme produit pourrait causer des blessures.
- 5.) Vous pouvez commencer la cuisson lorsque la pile de briquettes se transforme en cendres et produit une lueur rouge (environ 12 à 15 minutes).
- 6.) Selon votre méthode de cuisson, vous pouvez soit laisser les briquettes empilées, soit les étendre uniformément sur la grille de charbon au moyen d'un tisonnier à long manche.

****Soyez toujours prudent lors de la manipulation de briquettes chaudes afin d'éviter les blessures.***

Sachez quand votre feu est prêt

Pour réussir la cuisson au charbon, un bon feu est nécessaire. En général, votre charbon est prêt pour la cuisson lorsque 80 % ou plus des briquettes sont gris cendre. Si vous en avez moins, les briquettes ne sont pas prêtes et si elles sont toutes rouges, votre feu est probablement trop chaud. Voici quelques mesures à prendre pour ajuster la température de votre feu :

- Si le feu est trop chaud, étendez davantage les briquettes, ce qui le rend moins intense.
- Haussez ou baissez la grille réglable de charbon.
- Fermez partiellement les événements du gril, ce qui réduit la quantité d'oxygène alimentant le gril.
- Employez la méthode de cuisson indirecte, avec des briquettes de chaque côté d'un plateau d'écoulement de la graisse et les aliments au-dessus du plateau et non directement au-dessus des briquettes.
- En cas de flambée importante, pulvérisez les flammes avec de l'eau au moyen d'une gourde. Soyez prudent car la pulvérisation avec de l'eau a tendance à projeter de la cendre partout et à faire des dégâts.
- Ajoutez les briquettes 2 ou 3 à la fois afin d'augmenter la durée de la combustion. Laissez les briquettes se transformer en cendre pendant 10 minutes avant d'en ajouter d'autres.

Cuisson au grill directe et indirecte

Cuisson au grill directe La majeure partie du temps, les briquettes allumées sont étendues sur une seule couche sous les aliments. Cette méthode s'appelle la cuisson directe : elle convient aux aliments qui cuisent relativement rapidement, tels que les hamburgers, les steaks et la plupart des fruits de mer. La couche unique de briquettes produit une chaleur régulière et uniforme, que le couvercle du grill soit ouvert ou fermé, et constitue la manière dont la plupart des gens cuisent au grill. Pour obtenir un meilleur contrôle, empilez une partie des briquettes sur un côté du grill, où elles produiront une chaleur intense. Vous pouvez déplacer les aliments sur la grille, en les plaçant au-dessus des briquettes très chaudes lorsque vous souhaitez les saisir ou lorsqu'il faut faire cuire un morceau épais un peu plus rapidement. Vous pouvez également utiliser la grille de charbon et les registres réglables pour contrôler la température dans votre grill.

Cuisson au grill indirecte Pour les aliments qui mettent plus longtemps à cuire, il est préférable d'utiliser la cuisson indirecte. Cette méthode est utilisée pour une cuisson longue et lente dans un grill au couvercle fermé. Pour la cuisson indirecte, les briquettes forment une couche de deux ou trois briquettes d'épaisseur sur un côté du grill ou sont divisées et empilées des deux côtés. Cela laisse un espace vide à côté des briquettes ou entre les piles. Avec la cuisson indirecte, la cuisson des aliments commence souvent par une cuisson directe avant que les aliments ne soient placés au-dessus de la partie plus froide (vide) du grill, où ils peuvent cuire lentement et uniformément. Pour que la chaleur soit la plus uniforme possible, faites deux piles de briquettes. Il est courant de placer dans l'espace vide à côté des briquettes ou entre les piles de briquettes une lèchefrite en métal remplie d'eau, de vin, de bière, de bouillon ou d'une combinaison de ces liquides. Placez les aliments directement au-dessus de la lèchefrite. Cela ajoute de l'humidité supplémentaire au milieu de cuisson et capte également les jus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage et réduit la possibilité de flambées soudaines. (N'oubliez pas de garder une bouteille à pulvériser remplie d'eau à portée de la main pour éteindre les flambées soudaines.) Lorsque vous vous serez habitué à la méthode indirecte, vous préférerez peut-être l'utiliser pour davantage de tâches de cuisson. Bien qu'elle soit un peu plus longue, il s'agit d'une excellente méthode de cuisson : c'est une façon sûre d'empêcher les aliments de brûler et de favoriser une cuisson uniforme.

Cuisson avec des morceaux ou des copeaux de bois

Pour donner un arôme fumé plus fort à la nourriture lorsque vous employez des briquettes ou des blocs de charbon, ajoutez des copeaux de bois ou plusieurs morceaux de bois dans le foyer. Il est possible de se procurer des fragments de bois selon toute une gamme d'arômes naturels. Ils peuvent être utilisés seuls ou avec le charbon de bois. De façon générale, toute essence de bois dur qui produit des fruits ou des noix représente un combustible adéquat pour la cuisson au grill. Veuillez toutefois noter que différentes essences de bois produisent des saveurs différentes. Essayez différentes essences de bois pour déterminer votre arôme préféré et utilisez toujours du bois bien séché. Le bois vert ou fraîchement abattu peut noircir les aliments et leur donne un goût amer.

Saveur douce

Pacanier
Pommier
Pêcher

Saveur moyenne

Caryer
Chêne blanc
Cerisier

Saveur forte

Mesquite
Chêne du Maryland
Chêne rouge

Températures de cuisson internes	
Recommandées par l'USDA	
Viande hachée	
Bœuf, porc, veau, agneau	160 °F
Dinde, poulet	165 °F
Bœuf, veau, agneau frais	
Mi-saignant	145 °F
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F
Volaille	
Poulet et dinde entiers	165 °F
Morceaux de volaille	165 °F
Canard et oie	165 °F
Porc frais	
À point	160 °F
Bien cuit	170 °F

GARANTIE LIMITÉE

La présente garantie n'est valide que pour les appareils achetés auprès d'un détaillant autorisé. Le fabricant garantit à **l'acheteur initial**, et uniquement celui-ci, que le produit est exempt de tout défaut de matériel et de main-d'œuvre, dans la mesure où il a été assemblé correctement, qu'il est utilisé de façon normale et raisonnable à des fins personnelles, et ce, pendant la durée de la période indiquée ci-dessous et commençant le jour de la d'achat du produit*. Le fabricant se réserve le droit de demander au client que les pièces défectueuses lui soient expédiées, port ou fret prépayé, pour fins d'examen.

Portée de la couverture	Période de couverture	Type de défaillances couvertes
Toutes les parties	90 jours à compter de la date d'achat *	Perforation, Défauts de fabrication et de matériel Uniquement

*Remarque : dans la mesure où le client inscrit le produit et fournit un exemplaire du reçu de caisse ou de la facture portant la date de l'achat, la période de couverture de la garantie sera étendue de façon à commencer à la date d'achat du produit.

L'acheteur initial assume la responsabilité de l'ensemble des frais d'expédition pour le remplacement de pièces en vertu des modalités de la présente garantie limitée.

Cette garantie limitée n'est valide qu'aux États-Unis et au Canada; elle n'est en vigueur que pour l'acheteur initial du produit et n'est pas transférable. **Le fabricant exigera une preuve de la date d'achat. Par conséquent, vous devez conserver votre reçu de caisse ou votre facture.** L'enregistrement du produit ne constitue pas une preuve d'achat. Il n'appartient pas au fabricant de tenir un dossier des achats des clients.

La présente garantie limitée vise **UNIQUEMENT** le fonctionnement du produit et elle ne touche donc pas les questions esthétiques, telles les égratignures, les bosses, la corrosion ou la décoloration causée par la chaleur, des nettoyants abrasifs ou chimiques, quelque outil que ce soit employé lors de l'assemblage ou de l'installation de l'appareil, la rouille en surface, ni la décoloration des surfaces en acier inoxydable. **Rouille n'est pas considéré comme un matériel de fabrication ou de défaut.**

La présente garantie limitée ne couvre pas le remboursement de frais associés à un inconfort, à une perte de nourriture, à des blessures personnelles ou au bris de biens matériels.

ÉLÉMENTS NON REMBOURSÉS PAR LE FABRICANT :

1. Frais d'expédition, service régulier ou accéléré, tant pour une pièce couverte par la garantie que pour une pièce de rechange.
2. Visite d'un réparateur à votre domicile.
3. Les réparations lorsque le produit est employé à des fins autres qu'un usage normal résidentiel pour une seule famille.
4. Des dommages, des défaillances ou des difficultés de fonctionnement découlant d'un accident, d'une modification, d'une manipulation négligente, d'une mauvaise utilisation, d'un usage abusif, d'un incendie, d'une inondation, d'une catastrophe naturelle, d'une installation ou d'un entretien inadéquats, d'un montage non conforme aux codes de l'électricité et de plomberie en vigueur, ou de l'utilisation de produits non approuvés par le fabricant.
5. Toute perte de nourriture causée par une défaillance du produit ou des difficultés de fonctionnement.
6. Les pièces de rechange ou les coûts de la main-d'œuvre pour un appareil ayant fonctionné hors des États-Unis ou du Canada.
7. Le ramassage et la livraison du produit.
8. La réparation de pièces ou de systèmes suite à des modifications non autorisées apportées au produit.
9. Le démontage ou la réinstallation de l'appareil.

STIPULATION D'EXONÉRATION DE GARANTIES et LIMITATION DES RECOURS

La réparation ou le remplacement d'une pièce défectueuse constitue votre seul recours en vertu des modalités de la présente garantie limitée. En cas de problèmes de disponibilité des pièces, le constructeur se réserve le droit de remplacer des pièces similaires qui sont également fonctionnels. Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour tout dommage consécutif ou accessoire découlant d'une violation soit de la présente garantie soit de toute autre garantie tacite, ou pour une défaillance ou des dommages résultant d'une calamité naturelle, d'un entretien inadéquat, d'un incendie de graisse, d'un accident, d'une modification apportée à l'appareil, du remplacement de pièces par une personne autre que le fabricant, d'un mauvais usage, du transport, d'une utilisation commerciale, d'un usage abusif, de la présence d'environnements hostiles (temps non clément, catastrophes naturelles, altération par les animaux), d'une installation inadéquate ou non conforme aux codes locaux, ou des instructions imprimées du fabricant.

LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE CONSTITUE L'UNIQUE GARANTIE EXPLICITE ÉMISE PAR LE FABRICANT. LE FABRICANT NE FORMULE AUCUNE DÉCLARATION NI DESCRIPTION DE RENDEMENT ASSOCIÉE AU PRODUIT, PEU IMPORTER OÙ CELLE-CI POURRAIT FIGURER, SAUF DANS LES ÉNONCÉS DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE. TOUTE PROTECTION DE GARANTIE TACITE DÉCOULANT DES LOIS D'UN ÉTAT OU D'UNE PROVINCE, Y COMPRIS LES GARANTIES IMPLICITES DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADAPTATION À UN USAGE OU OBJECTIF PARTICULIER., SE LIMITE À LA DURÉE DE LA PRÉSENTE GARANTIE LIMITÉE.

Ni les représentants commerciaux ni les détaillants vendant l'appareil n'ont l'autorisation de produire une garantie supplémentaire ni de promettre des recours s'ajoutant à ceux mentionnés ci-dessus, qu'ils soient ou non compatibles avec ceux-ci. Dans tous les cas, la responsabilité maximale du fabricant ne pourra dépasser le prix d'achat de l'appareil payé par l'acheteur initial.

REMARQUE : certains États ou certaines provinces n'autorisent pas les exclusions ou les restrictions de dommages consécutifs ou accessoires, de sorte qu'il est possible que certaines des restrictions ou exclusions ci-dessus ne s'appliquent pas à vous. La présente garantie limitée vous donne des droits juridiques spécifiques qui sont exposés aux présentes. Il est possible que vous disposiez d'autres droits qui peuvent varier d'un État et d'une province à l'autre. Dans l'État de Californie uniquement, si la remise en état ou le remplacement du produit n'est pas commercialement possible, le détaillant ayant vendu l'appareil ou le fabricant rembourseront le montant payé par l'acheteur, et déduiront une somme directement proportionnelle à l'utilisation par l'acheteur initial avant la découverte de la non-conformité. De plus, dans l'état de Californie uniquement, vous pouvez rapporter l'appareil au détaillant qui vous a vendu le produit afin de bénéficier des privilèges que vous donne la présente garantie limitée.

Si vous désirez qu'une obligation, quelle qu'elle soit, soit exécutée en vertu de la présente garantie limitée, vous devez écrire à :

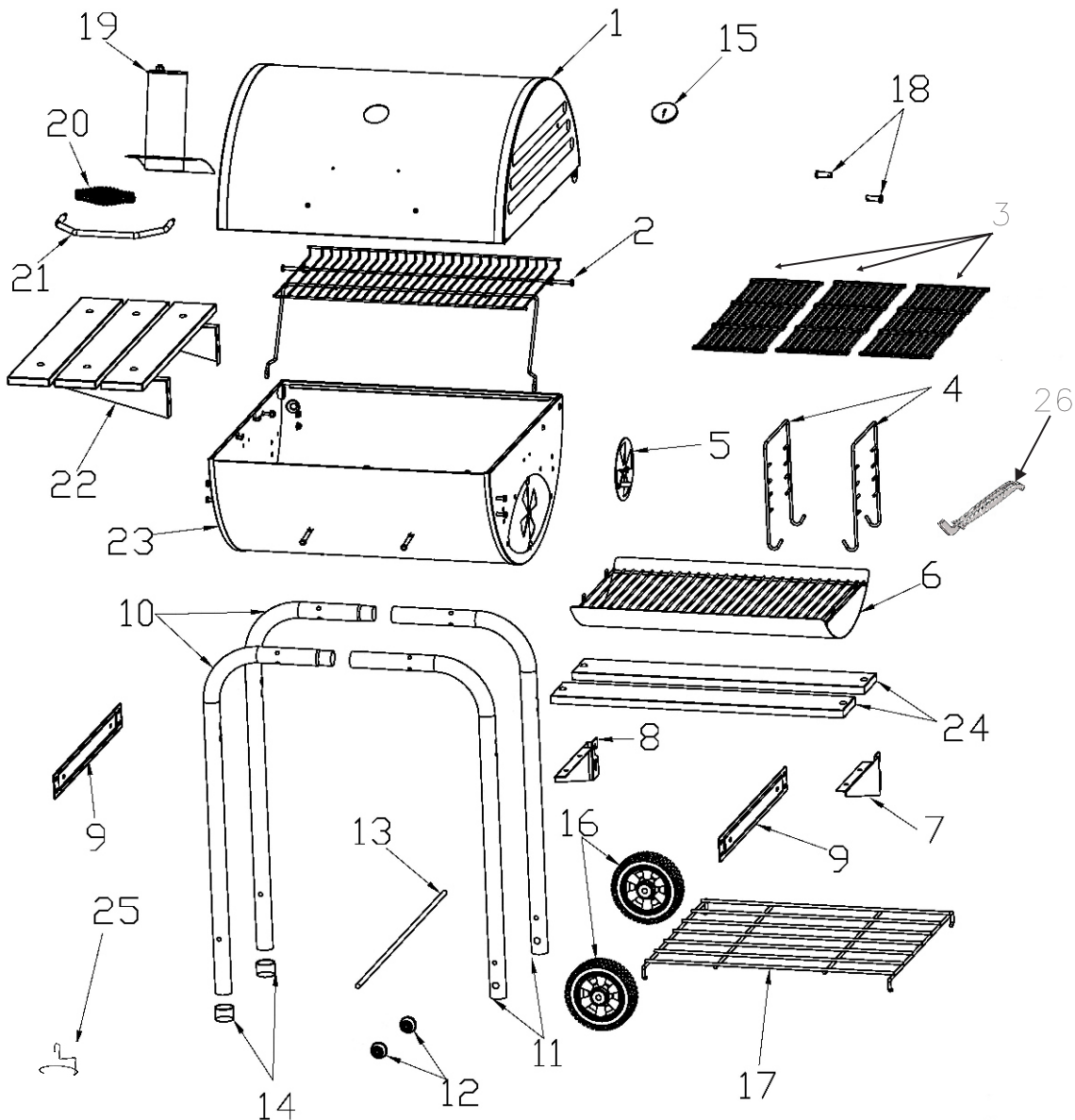
**Consumer Relations
P. O. Box 1240
Columbus, GA 31902-1240**

Les retours de marchandise des clients ne seront acceptés que si une autorisation de retour (Return Authorization) valide a été obtenue au préalable. Les retours autorisés doivent être clairement identifiés par leur numéro sur l'extérieur de l'emballage. De plus, le fret ou les frais d'expédition doivent être prépayés. Tout retour de marchandise d'un client qui ne satisfait pas à ces critères sera refusé.

NOMENCLATURE DES PIÈCES

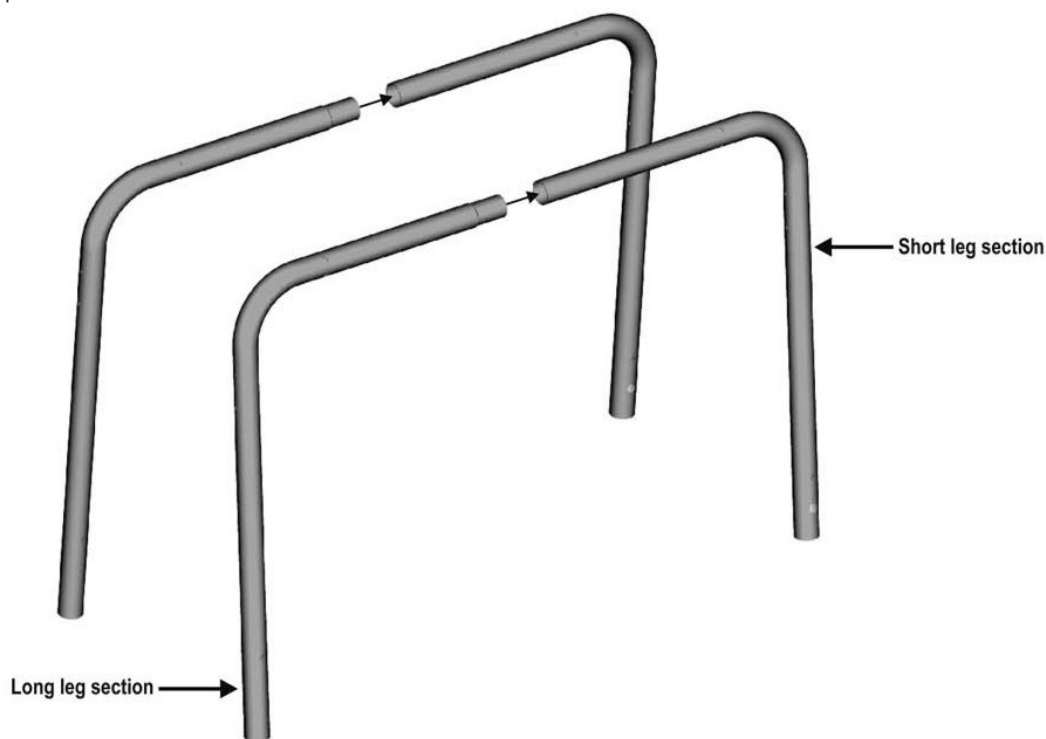
<u>Réf.</u>	<u>Qté</u>	<u>Description</u>
1	1	Assemblage du couvercle
2	1	Grille pivotante
3	3	Grille de cuisson
4	2	Crochet pour grille de foyer
5	1	Registre à papillon
6	1	Panier à braise/Grille de charbon
7	1	Support de tablette avant droit
8	1	Support de tablette avant gauche
9	2	Renfort du chariot
10	2	Pied long
11	2	Pied court
12	2	Enjoliveur de roue
13	1	Essieu
14	2	Embouts des pieds

<u>Réf.</u>	<u>Qté</u>	<u>Description</u>
15	1	Indicateur de chaleur
16	2	Roue
17	1	Grille de rangement
18	2	Broches de charnière du couvercle
19	1	Cheminée
20	1	Ressort en barillet de la poignée
21	1	Poignée de couvercle
22	1	Tablette latérale
23	1	Foyer
24	2	Lames de la tablette avant
25	1	Agrafe pour récipient à graisse
26	1	Dispositif de levage des grilles de cuisson
	1	Trousse de ferrures
	1	Instructions d'assemblage (Anglais)
	1	Instructions d'assemblage (Français)

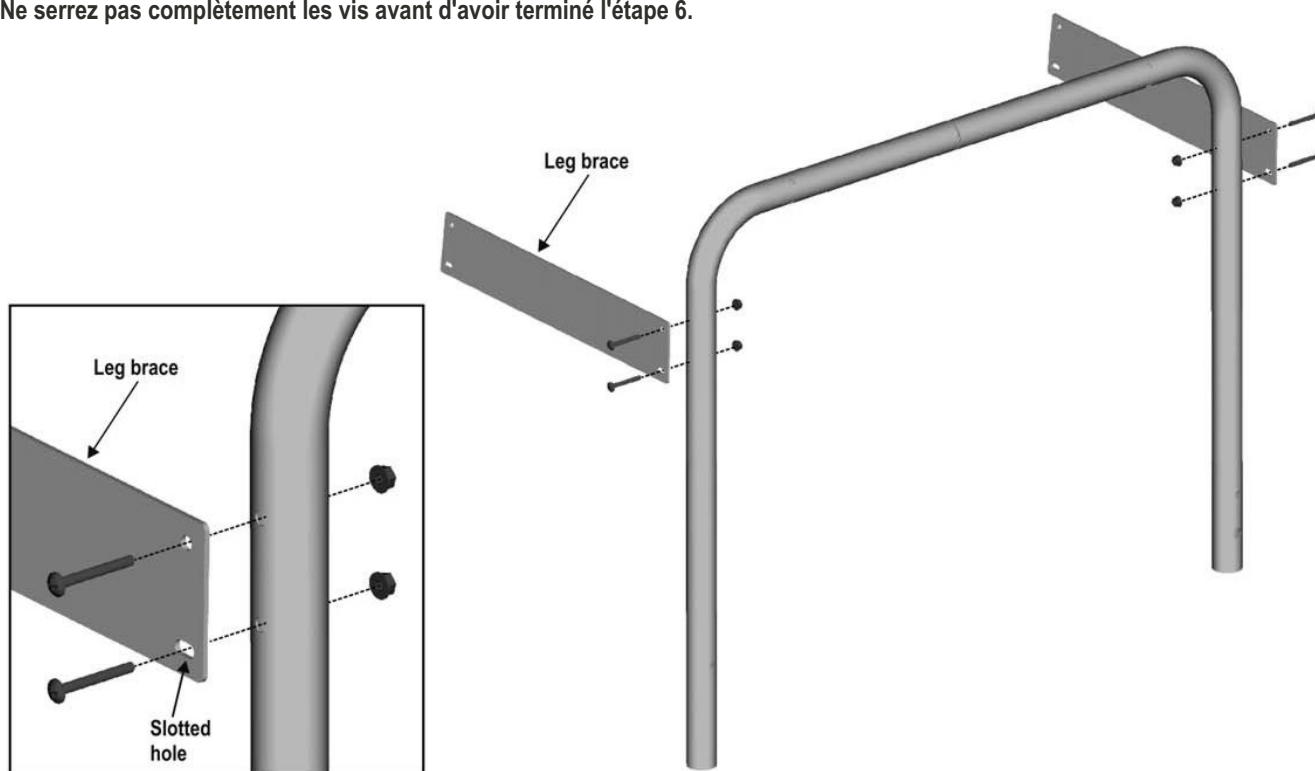


ASSEMBLAGE

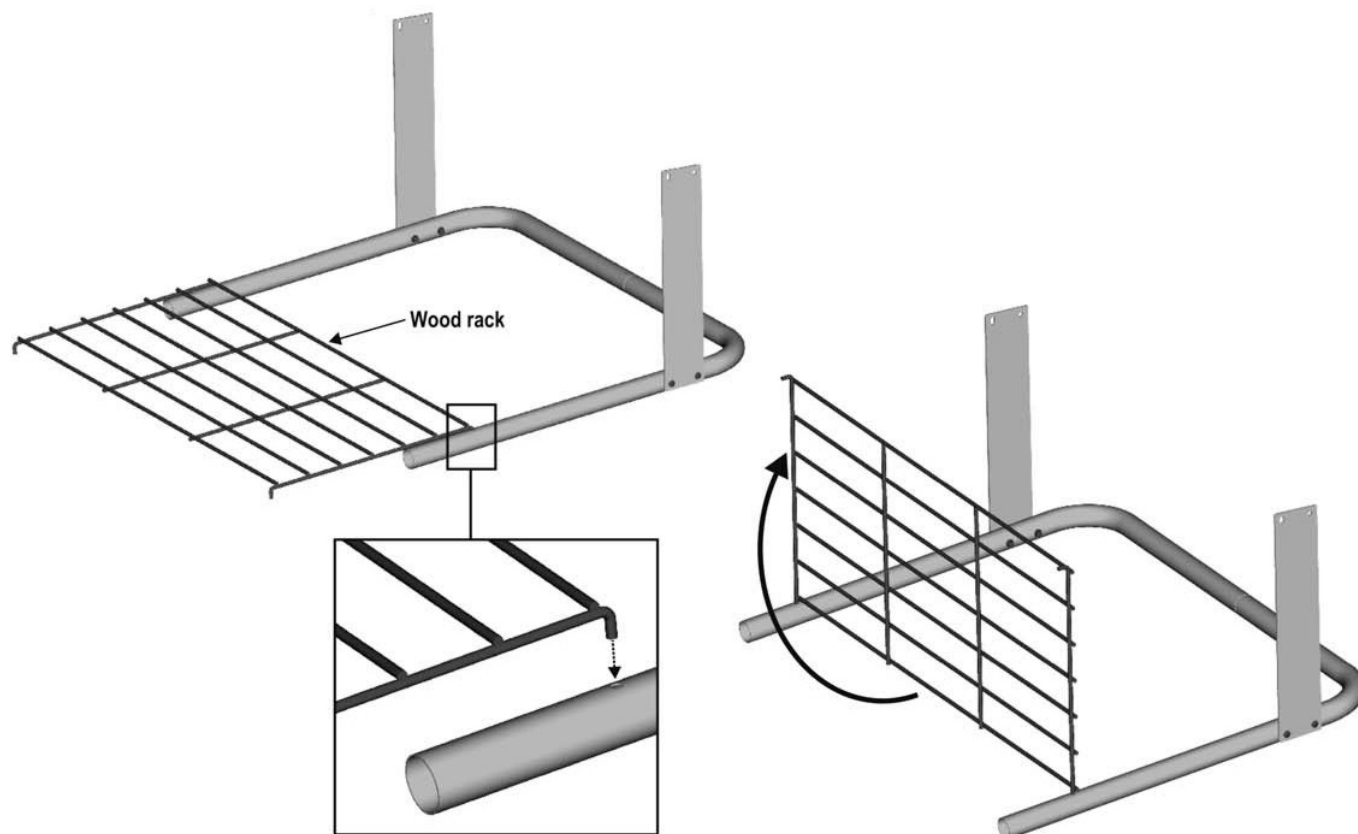
- 1 TROUVEZ D'ABORD UN PARTENAIRE!** Cet appareil est lourd et doit être soulevé et déplacé par deux personnes. **ENSUITE**, trouvez un endroit convenable pour travailler. Ouvrez la boîte et fendez les coins, afin que les côtés reposent à plat. Cela vous donnera une surface protectrice pendant l'assemblage.
- Pour commencer l'assemblage**, bâtissez deux assemblages de pied en glissant les sections **longues** des pieds dans les sections **courtes** des pieds.



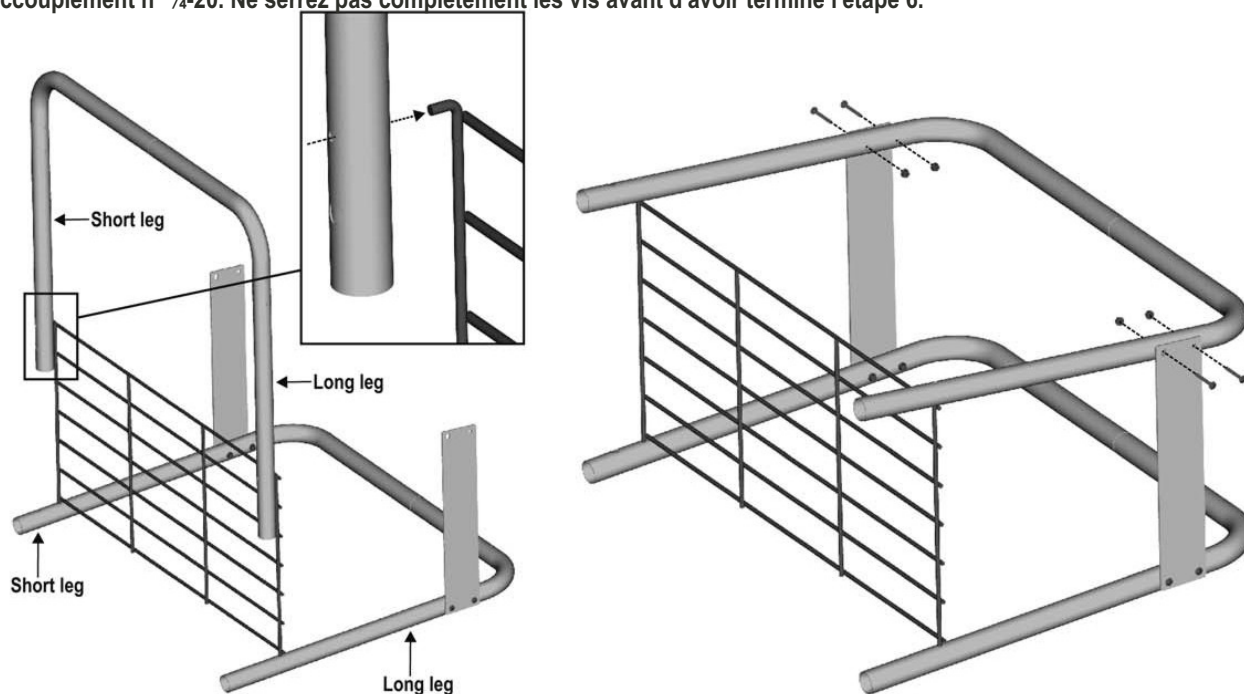
- 2** Fixez les renforts des pieds à l'extérieur d'un assemblage de pied au moyen de quatre vis n° ¼-20 × 1¼ po et de quatre écrous d'accouplement n° ¼-20.
- Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir terminé l'étape 6.**



- 3** Posez l'assemblage du pied sur le côté, avec les renforts de pied orientés vers le haut. Insérez les crochets de la grille à bois dans les orifices des pieds et faites pivoter la grille vers le haut, parallèlement aux renforts de pied.

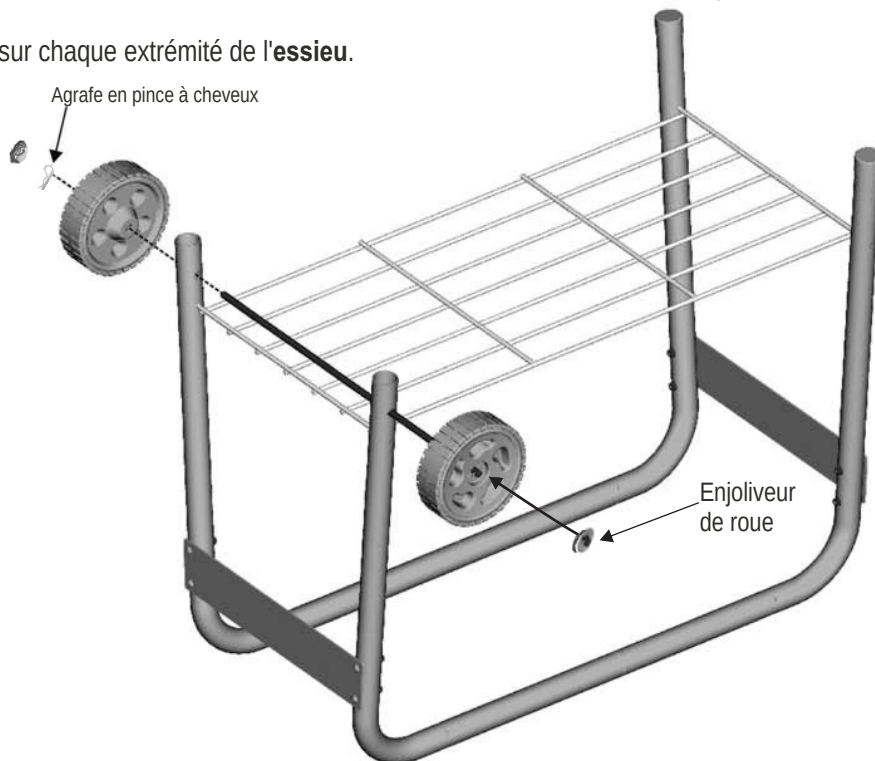
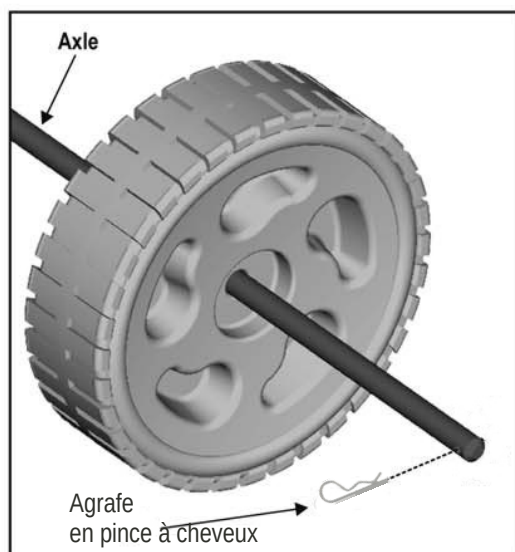


- 4** Avec un partenaire, placez les orifices des pieds de l'assemblage du pied restant au-dessus de la grille à bois et faites tourner l'assemblage du pied jusqu'à ce qu'il touche les renforts de pied. Assurez-vous que les deux pieds courts se trouvent à une extrémité de la grille et les deux pieds longs à l'autre extrémité. Fixez les renforts de pied au moyen de quatre vis n° ¼-20 × 1¾ po et de quatre écrous d'accouplement n° ¼-20. **Ne serrez pas complètement les vis avant d'avoir terminé l'étape 6.**



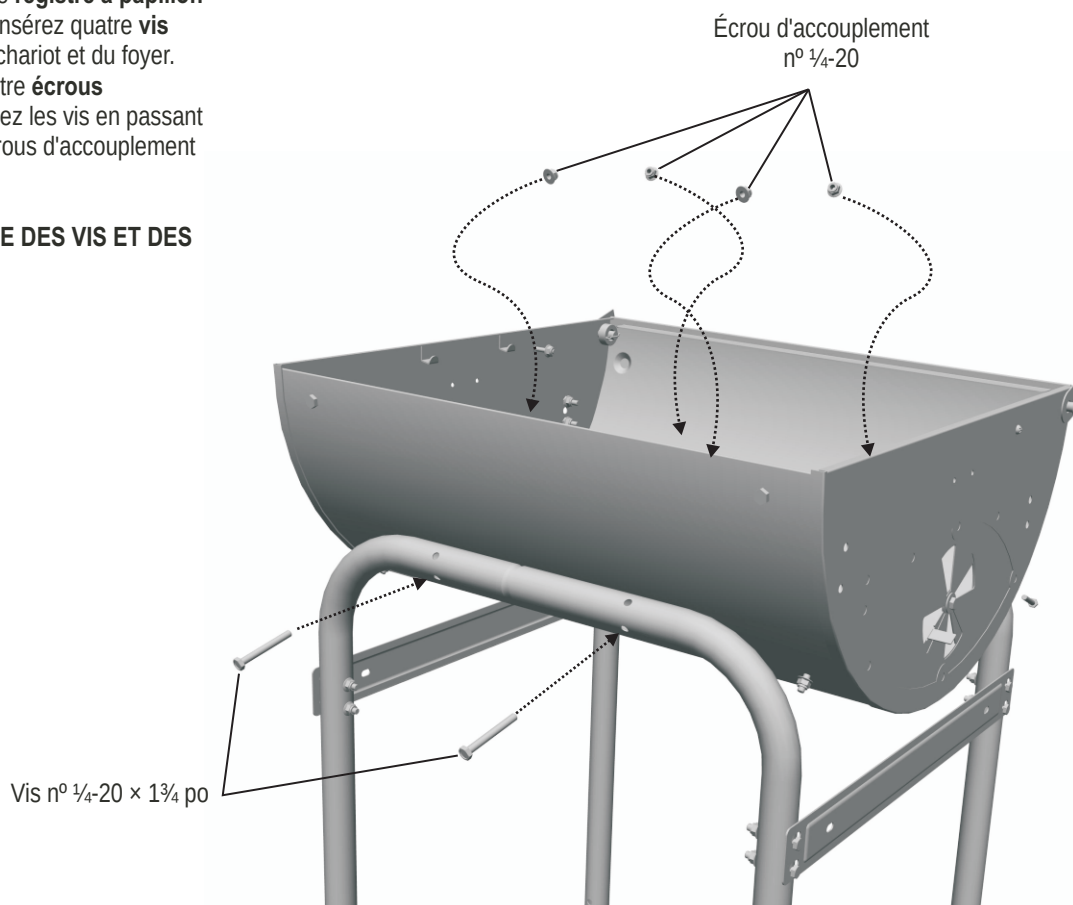
5 Insérez une petite **agrafe en pince à cheveux** dans l'orifice qui se trouve à une extrémité de l'**essieu** et repliez les extrémités de l'agrafe de manière à ce qu'elle ne puisse pas être enlevée. Glissez une **roue** sur l'**essieu**. Glissez l'essieu au travers des orifices qui se trouvent à l'extrémité des pieds courts. Glissez la **roue** restante sur l'essieu et fixez-la au moyen de l'**agrafe en pince à cheveux** restante.

Pour terminer, enfoncez les **enjolveurs de roue** sur chaque extrémité de l'**essieu**.



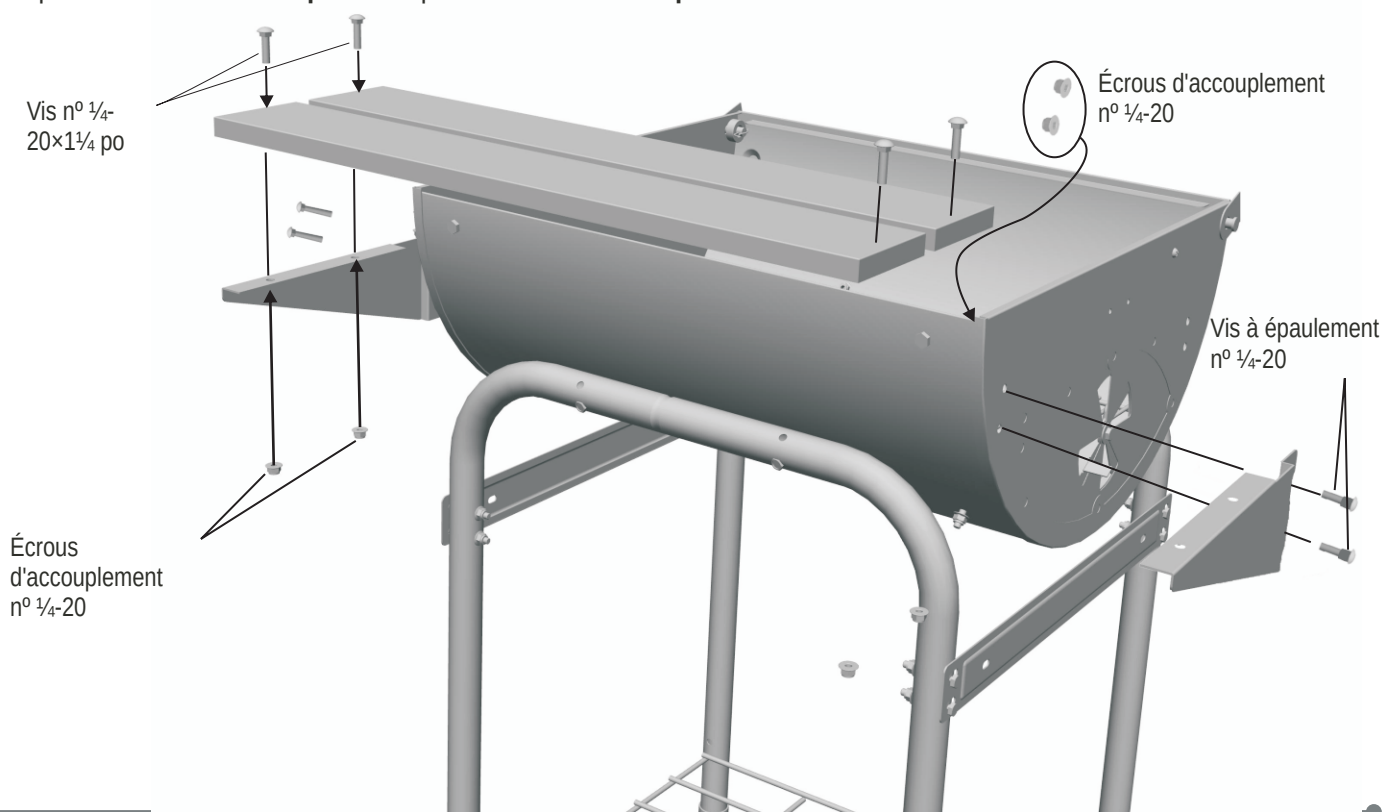
6 Posez le **foyer** sur le **chariot**. Le **registre à papillon** doit se trouver sur votre droite. Insérez quatre **vis** n° ¼-20 × 1¼ po au travers du chariot et du foyer. Fixez le **foyer** au moyen de quatre **écrous d'accouplement** n° ¼-20. Insérez les vis en passant par l'extérieur du foyer et les écrous d'accouplement en passant par l'intérieur.

SERREZ À FOND L'ENSEMBLE DES VIS ET DES ÉCROUS.



7 Fixez les **supports de tablette avant droit et gauche** au foyer au moyen de quatre **vis à épaulement n° ¼-20** et de quatre **écrous d'accouplement n° ¼-20**.

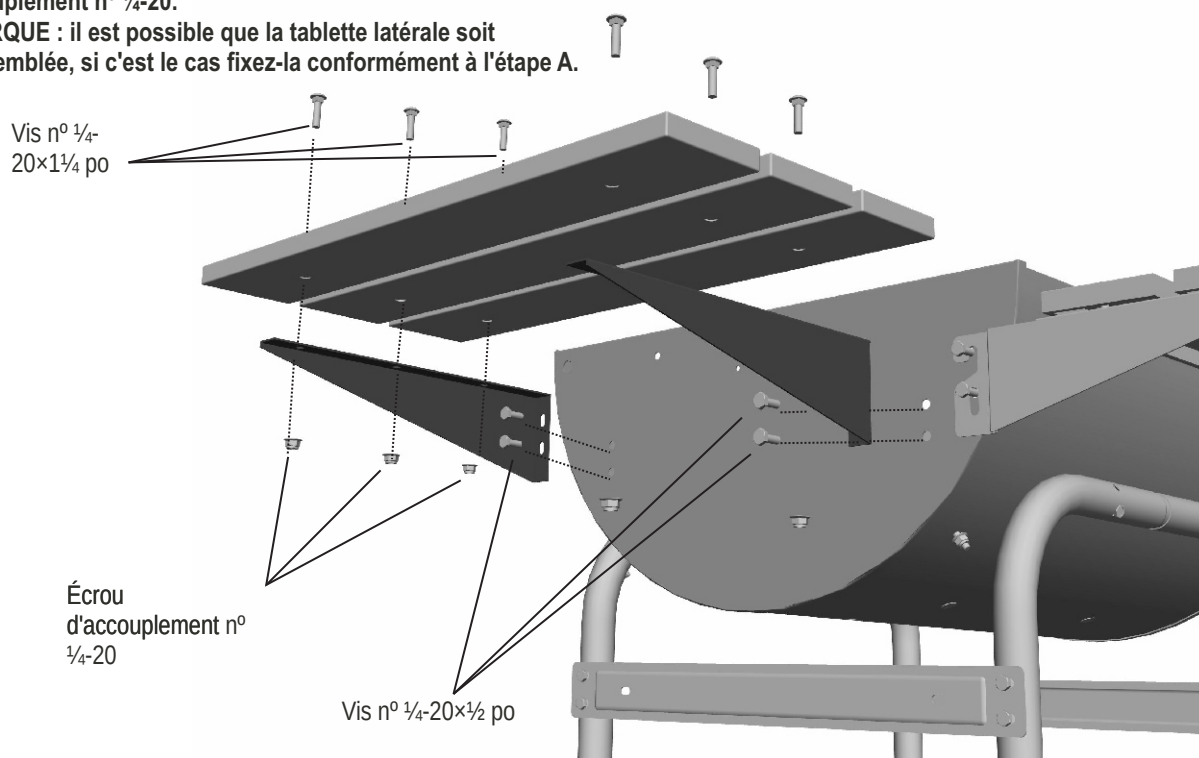
Après avoir fixé les supports de tablette avant, fixez les **lames de la tablette avant** aux supports au moyen de quatre **vis n° ¼-20 × ¼ po** et de quatre **écrous d'accouplement n° ¼-20**.



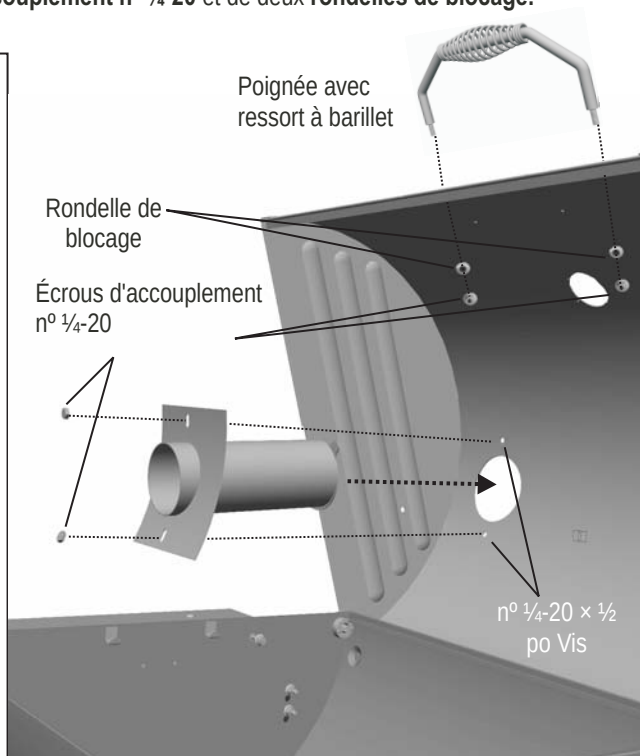
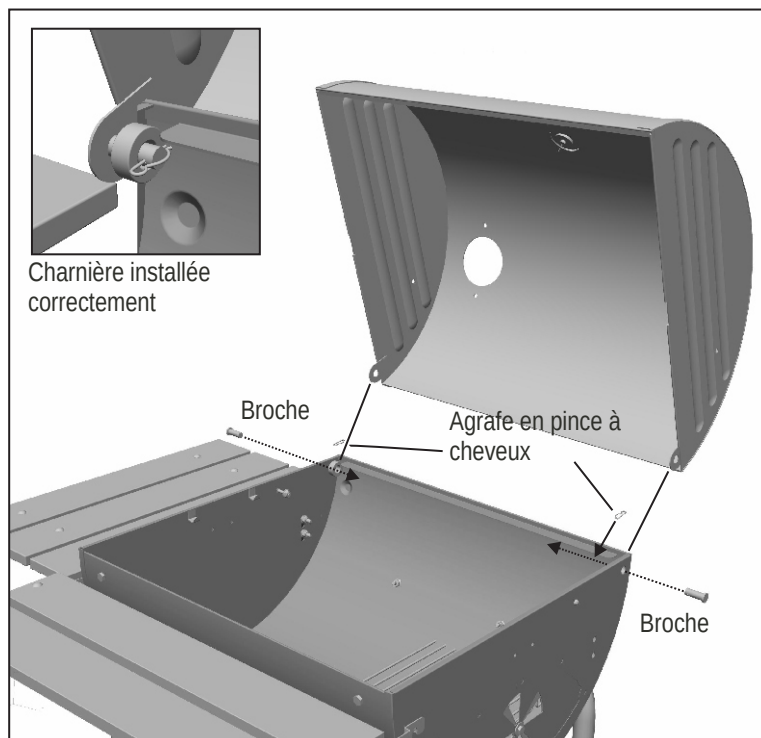
8 **A** - Fixez les **supports de la tablette latérale** sur le côté gauche du foyer au moyen de quatre **vis n° ¼-20 × ½ po** et de quatre **écrous d'accouplement n° ¼-20**.

B - Fixez les **lames de la tablette latérale** aux supports de la tablette latérale au moyen de six **vis n° ¼-20 × ¼ po** et de six **écrous d'accouplement n° ¼-20**.

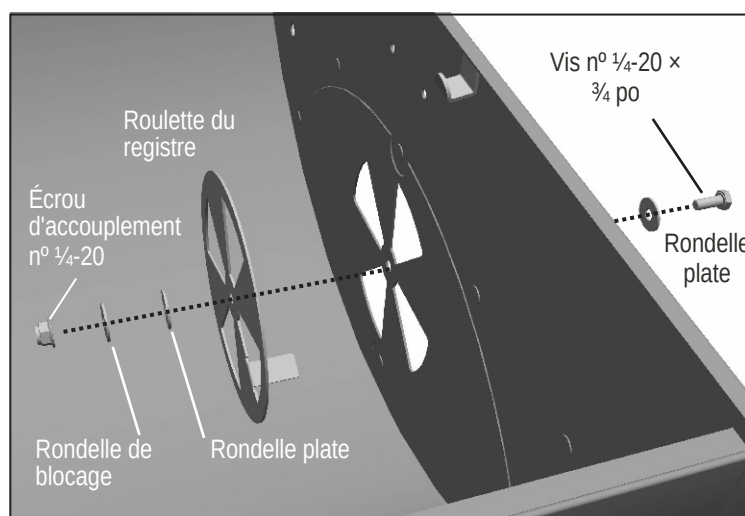
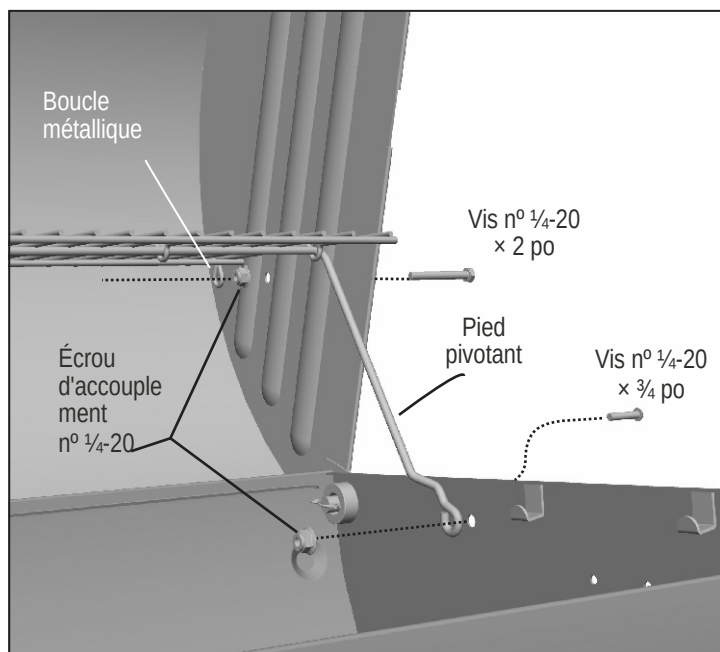
REMARQUE : il est possible que la tablette latérale soit préassemblée, si c'est le cas fixez-la conformément à l'étape A.



- 9** Posez le **couvercle du gril** sur le dessus de l'assemblage du foyer. Alignez les orifices de la charnière à l'arrière de l'appareil. Avec un partenaire, fixez le **couvercle du gril** au foyer au moyen de deux **broches**. Une fois que les **broches** sont en place, insérez la grande **agrafe en pince à cheveux** dans l'orifice de la **broche**. Ensuite, installez la **cheminée** en insérant deux **vis n° 1/4-20 x 3/4 po** au travers du **couvercle du gril**, insérez la **cheminée** dans l'orifice du **couvercle du gril**, puis fixez le tout au moyen de deux **écrous d'accouplement n° 1/4-20**. Fixez la **poignée** au **couvercle du gril** au moyen de deux **écrous d'accouplement n° 1/4-20** et de deux **rondelles de blocage**.

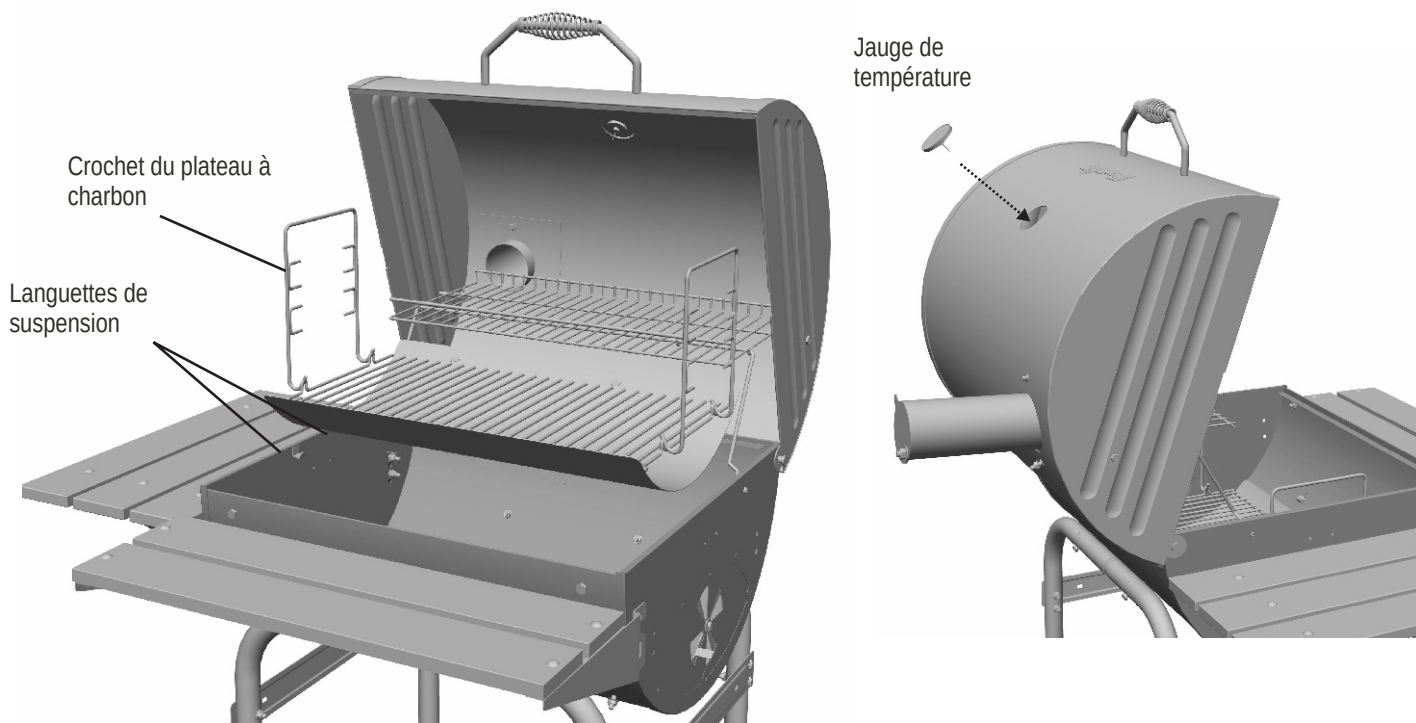


- 10** Installez la **grille pivotante** en insérant deux **vis n° 1/4-20 x 2 po** (une de chaque côté du couvercle) dans le **couvercle du gril** et fixez le tout au moyen de deux **écrous d'accouplement n° 1/4-20**. Placez la boucle métallique dans la **grille pivotante**, par-dessus la tige du boulon, tel qu'illustré ci-dessous. De même, fixez le **pied pivotant** au foyer au moyen de deux **vis n° 1/4-20 x 3/4 po** et de deux **écrous d'accouplement n° 1/4-20**.



Fixez la roulette du registre à papillon au foyer au moyen d'une **vis n° 1/4-20 x 3/4 po**, de deux **rondelles plates**, d'une **rondelle de blocage** et d'un **écrou d'accouplement n° 1/4-20**. **NE SERREZ PAS À FOND L'ÉCROU D'ACCOUPLEMENT**. Cela permettra de tourner la roulette du registre.

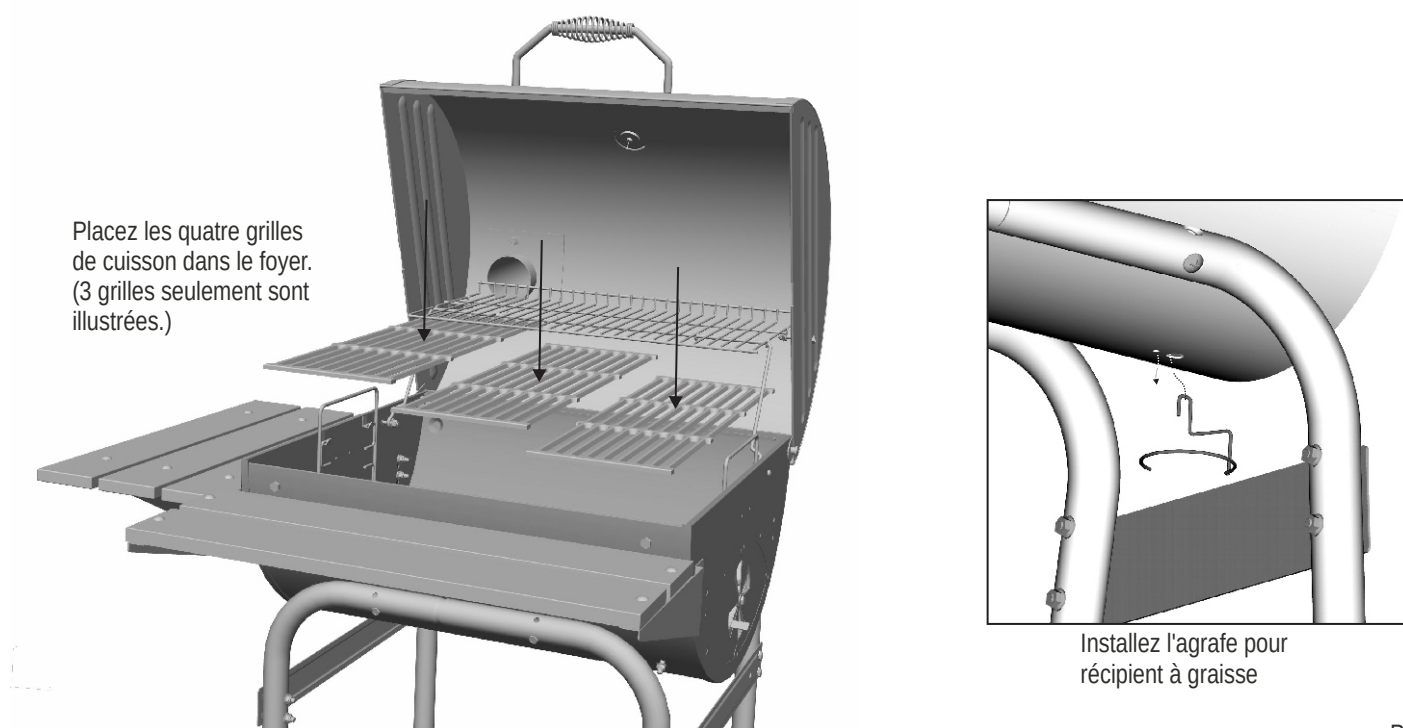
- 11** Insérez le **plateau à charbon** dans le foyer tel qu'illustré ci-dessous. Le crochet du plateau à charbon reposera sur les languettes de suspension du foyer. Ensuite, fixez la jauge de température au **couvercle du grill**.



13

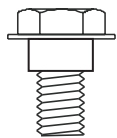
- 12** Placez les quatre **grilles de cuisson** dans le foyer. Les **grilles de cuisson** reposent sur les saillies avant et arrière du foyer. Ensuite, fixez l'agrafe pour récipient à graisse tel qu'illustré.

Votre grill est maintenant complètement assemblé. Veuillez vous reporter à la page 3 pour obtenir des instructions sur la préparation de votre grill avant la cuisson.

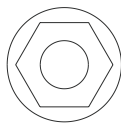


LISTE DES FERRURES

Les ferrures sont illustrées en taille réelle. Il est possible qu'il vous reste des pièces après l'assemblage.



Vis à épaulement
n° ¼-20
Qté 4



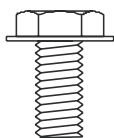
Écrou d'accouplement
n° ¼-20
Qté 33



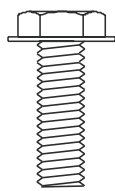
Rondelle de blocage
¼ po
Qté 3



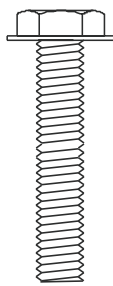
Rondelle plate
¼ po
Qté 2



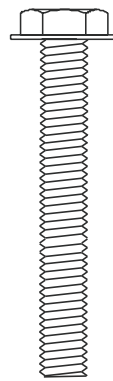
Écrou hexagonal
n° ¼-20 x ½ po
Qté 4



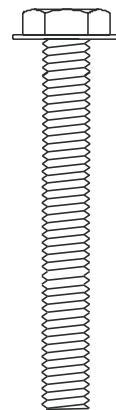
Écrou hexagonal
n° ¼-20 x ¾ po
Qté 5



Écrou hexagonal
n° ¼ po-20 x 1¼ po
Qté 4



Écrou hexagonal
n° ¼-20 x 1¾ po
Qté 12



Écrou hexagonal
n° ¼-20 x 2 po
Qté 2



Enjoliveur de roue
Qté 2



Broche
Qté 2



Grande
agrafe en pince à cheveux
Qté 2



Petite
agrafe en pince à cheveux
Qté 2



Voici ce que vous trouverez sur le site
www.charbroil.com

- **Enregistrement de votre produit Char-Broil®**
- **Informations sur nos produits**
- **Nos pièces de rechange**
- **Soutien à la clientèle fiable**
- **Délicieuses recettes**
- **Magasin en ligne Char-Broil®**
- **Bulletin électronique Sizzle On The Grill™**
- **Et bien d'autres choses encore!**



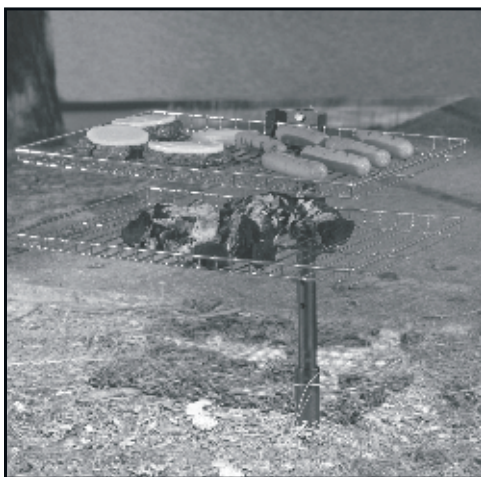
Visitez notre site **www.charbroil.com** et cliquez sur le lien ***Buy Online*** pour trouver des outils et accessoires de grils, articles d'entretien, housses, pièces de gril, grils et cuiseurs Char-Broil®. Nous disposons aussi d'une ***section d'offres spéciales*** que nous vous conseillons de visiter fréquemment pour découvrir des offres formidables.

Outre le site en ligne, charbroil.com vous fournit une foule d'information sur vos grils et cuiseurs de Char-Broil® à gaz, au charbon, électriques et les tout nouveaux à infrarouge.

N'oubliez pas de jeter un coup d'œil sur nos nombreuses recettes et assurez-vous de vous inscrire à notre bulletin passionnant ***Sizzle on the Grill™*** pour recevoir les mises à jour de recettes, concours et dernières nouvelles de Char-Broil®.

Charbroil.com propose aussi un support à la clientèle en ligne pour les produits Char-Broil®.

Nous vous remercions de votre soutien et vous souhaitons de BONNES GRILLADES!



www.charbroil.com
Pour toutes vos grillades!

Please register your product online at:
www.charbroil.com/register

(If you register online, you do not need to send in this registration card.)

PLEASE FILL OUT THIS CARD AND ATTACH A COPY OF YOUR SALES RECEIPT. RETURN IT WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE. FAILURE TO RETURN MAY AFFECT YOUR WARRANTY COVERAGE. FOR WARRANTY SERVICE PROOF OF PURCHASE WILL BE REQUIRED. THIS WARRANTY IS NON-TRANSFERABLE.

LENE ESTA TARJETA Y DEVUELVALA DENTRO DE LOS 10 DIAS DE LA COMPRA. SI NO LA DEVUELVE, PUEDE VERSE AFECTADA SU COBERTURA DE GARANTIA. PARA EL SERVICIO DE GARANTIA ES NECESARIO QUE PRESENTE SU COMPROBANTE DE COMPRA. CONSERVE LA FACTURA. ESTA GARANTIA ES INTRANSFERIBLE.

VEUILLEZ COMPLETER CETTE CARTE ET LA RETOURNER DANS LES 10 JOURS SUIVANT L'ACHAT. LA COUVERTURE DE VOTRE GARANTIE POURRAIT EN ETRE AFFECTEE SI VOUS NE LE FAITES PAS. POUR OBTENIR LE SERVICE SOUS GARANTIE, UNE PREUVE D'ACHAT DOIT ETRE PRESENTEE. VEUILLEZ CONSERVER VOTRE FACTURE. LA PRESENTE GARANTIE N'EST PAS TRANSFERABLE.

1 First Name/Nombre/Prénom Initial/Inicial/Initiale Last Name/Apellido/Nom de famille

Address (number and street)/Dirección (número y calle)/Adresse (numéro et rue) Apt Number/Nº de apart./Nº d'appt.

City/Ciudad/Ville State/Estado/Province Zip Code/Código Zip/Code postal

2 E-mail Address/Dirección de correo electrónico/Adresse électronique

If you voluntarily provide us with your email address, you give us permission to use your email address to send you offers that may interest you.

Si nos informa voluntariamente su dirección de correo electrónico, nos da permiso para usarlo a fin de enviarle ofertas que pueden interesarle.

Si vous choisissez de nous fournir votre adresse électronique, vous nous donnez la permission de l'utiliser pour vous faire part d'offres spéciales susceptibles de vous intéresser.

(Example: your name @ your host.com)

(Ejemplo: su nombre@su host.com)

(Exemple : votre nom@votre hôte.com)

10 Attach copy of your sales receipt here

Adjunte aquí la copia de su

recibo de compra

Veillez attacher une copie de

votre reçu ici.

3 Phone Number/Número telefónico/Numéro de téléphone

6 Date of Purchase/Fecha de compra/Date de l'achat

4 IMPORTANT!/¡IMPORTANTE!/IMPORTANT!

Write Serial Number and Model Number in spaces below.

Escriba en los espacios de abajo el número de serie y el número de modelo.

Inscrivez le numéro de série et le numéro de modèle dans les espaces ci-dessous.

7 Store Name/Nombre de la tienda/Nom du magasin

8 Purchase Price/Precio de compra/Prix d'achat

\$.00

5 Your Gender/Sexo/Sexe :

1. ☐ Male/Masculino/Masculin

2. ☐ Female/Femenino/Féminin

9 Which product are you registering?

¿Qué producto está registrando?

Quel produit enregistrez-vous?

1. ☐ Gas Grill/Parrilla a gas/Gril au gaz
2. ☐ Electric Grill/Parrilla eléctrica/Gril électrique
3. ☐ Smoker/Ahumador/Fumoir
4. ☐ Charcoal Grill/Parrilla a carbón/Barbecue au charbon
5. ☐ Charcoal Smoker/Ahumador a carbón/Fumoir au charbon
6. ☐ Outdoor Fireplace/Chimenea para exteriores/Foyer extérieur
7. ☐ Cooker/Fryer / Cocina/freidora / Cuisinier/Friteuse
8. ☐ Other/Otro/Autre

Mail to: / Envíelo a:

Warranty Registration Department

P.O. Box 1240

Columbus, GA 31902-1240

Thank you for completing this questionnaire. Your answers will help us and other companies reach you with offers that may interest you. If you prefer not to receive these offers, please check here ☐

Gracias por completar este cuestionario. Sus respuestas nos ayudarán, a nosotros y a otras compañías, a llegar a usted con ofertas que puedan resultarle de interés. Si prefiere no recibir estas ofertas, por favor marque aquí ☐.

Merci d'avoir bien voulu remplir ce questionnaire. Vos réponses nous aideront et aideront d'autres compagnies à vous communiquer des offres spéciales susceptibles de vous intéresser. Si vous préférez ne pas recevoir d'informations concernant ces offres spéciales, veuillez cocher ici ☐.

REGTEMP REV02